



Fiche technique

LE BOULANGER 7M²

FOUR À CHAUFFE DIRECTE

Un four à bois à fort rendement

Caractéristiques

Diamètre intérieur	300 cm (7m ² surface de cuisson)
H x L x P	220 x 382 x 445 cm
Poids total	12 600 kg
Matériaux	Foyer et chambre de cuisson composés de chamotte et liant réfractaire. Châssis en acier.
Garantie	10 ans
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1

Équipements	- Boîte à buée
	- Éclairage intérieur
	- Manœuvre des ouras
	- Boîtier de commandes
	- Système de récupération des cendres
	- Façade personnalisable (briques ocre ou noires, autre sur étude)
	- Sole rotative motorisée
- Porte basculante vitrée	
- Châssis métallique	
- Isolation : laines isolantes + bétons isolants + billes d'argile	

Panneau de commande	- Indicateur digital de la température
	- Sens de rotation de la sole (horaire et antihoraire)
	- Variateur de vitesse
	- Éclairage intérieur
	- Bouton poussoir marche
	- Bouton arrêt d'urgence
- Bouton poussoir injection de buée	



Capacités



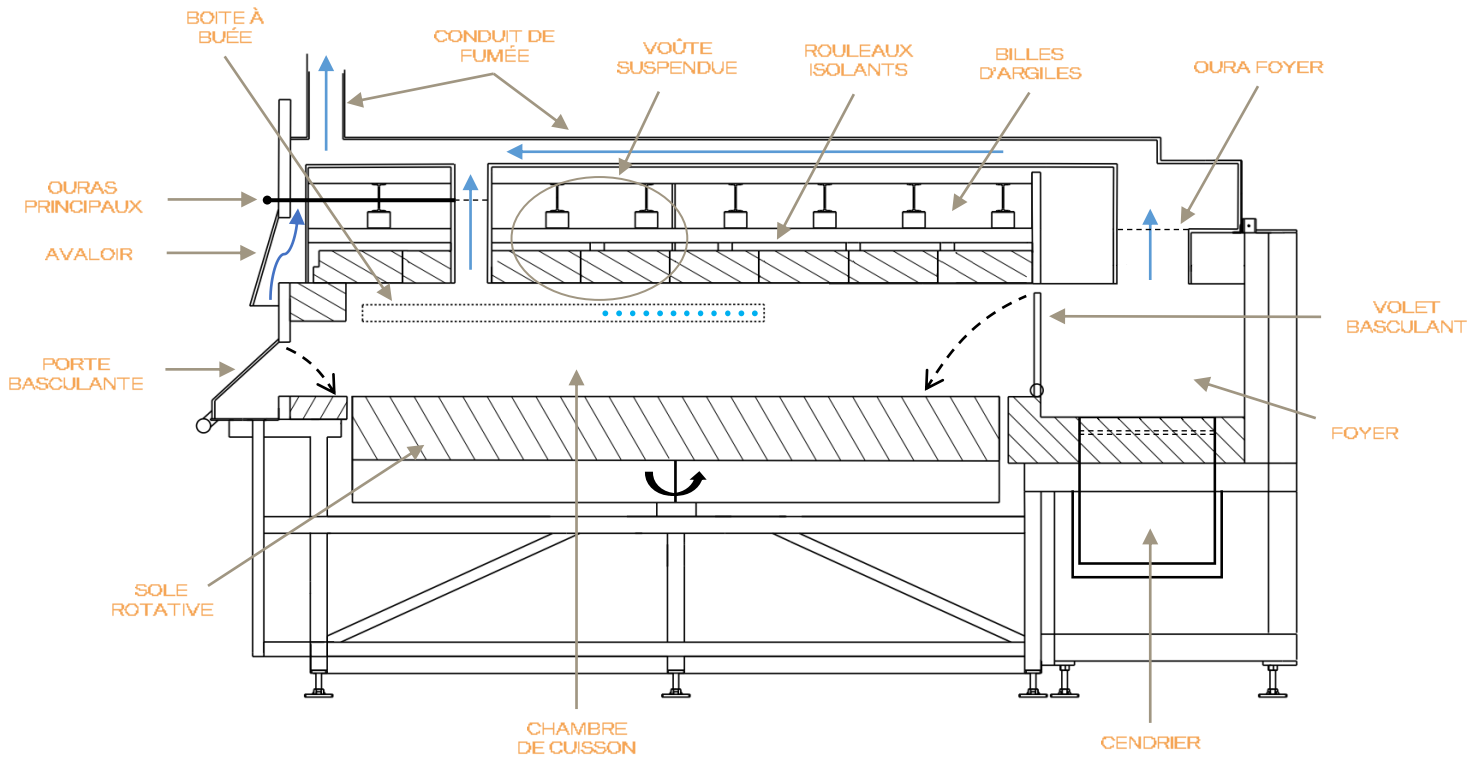
100 kg de pain par fournée
Soit 300 kg de pain par chauffe

Longueur des bûches 1 m maximum

Consommation de bois/mois * 6 à 7 stères de bois

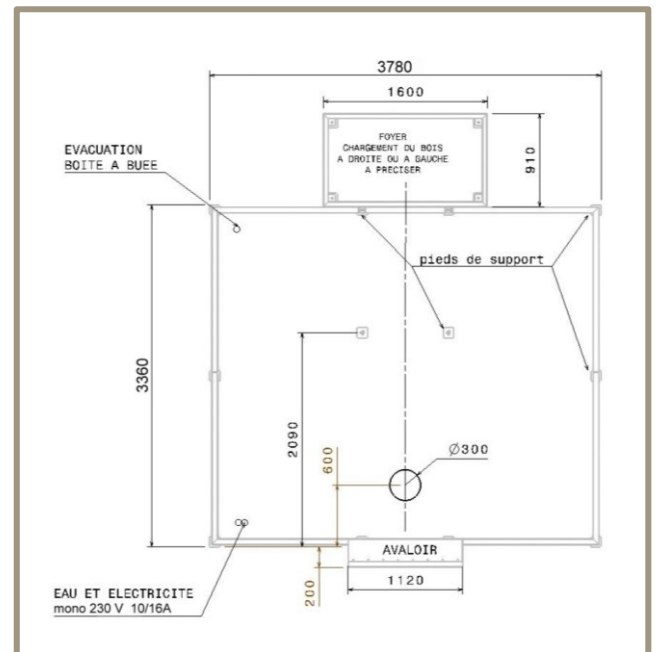
Puissance du foyer 70 kW

* À titre indicatif



Caractéristiques techniques

Dimensions porte du foyer	38 x 35 cm
Dimensions porte d'enfournement	58 x 29 cm
Épaisseur de la sole	34 cm
Puissance électrique	1 prise monophasée - 16a - 2,5 mm ² 1200 W
Montée en température	2h30 heures
Fréquence de ramonage	2 fois par an
Temps installation	5 jours
Dimensions minimales du conduit de fumée	Ø 300 mm Hauteur : min. 4 m vertical, max. 2 coudes 45°
Raccordement d'eau pour la boîte à buée	1/2" 15/21 mâle



VUE D'IMPLANTATION